44e Année. — N° 48 27 Novembre 1927.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — La nouvelle campagne vinicole. Ecoulement des vins en octobre ; — Le rôle du plâtre dans la fumure des vignes ? ; — Fédération des Sociétés d'agriculture du Midi et du Sud-Est 513
N°. — Tableau de l'écoulement des vins (mois d'octobre) 517
Carcassonne. — **Paul Degrully.** — Encore la question de l'alcool 519
L. Roos. — L'estimation des apports de vendanges dans les coopératives 520
Louis Rives. — Notes sur la résistance au calcaire de certains producteurs directs 523
H. Cottier. — La basse-cour familiale dans le Midi 524
E. Rudelin. — Sur le Malègue 150-15 528
Agricol Viator. — Le vin marin 528
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Assemblée générale des Syndicats agricoles des Alpes et Provence. — Concours d'utilisation des sarments. — VIIe Salon de la machine agricole. — 57e Exposition internationale d'aviculture 529
Bibliographie. — Agenda agricole et viticole 1928, par V. Vermorel. — La culture de l'osier, par Félicien Lesourd 530
Bulletin commercial. — **Observations météorologiques.**

CHRONIQUE

La nouvelle campagne vinicole. Ecoulement des vins en octobre

Il est sorti de la propriété, en octobre, 3.334.716 hectolitres, sous forme de vin fait ou de vendanges (Alsace-Lorraine comprise).

Pour le seul département de l'Hérault, les sorties se sont élevées à 923.939 hectolitres, — et l'on dit « qu'il ne se fait pas d'affaires » !

La consommation taxée est en reprise sur les mois précédents ; elle reste néanmoins encore inférieure à celle du mois correspondant des années précédentes. De juillet à octobre, la progression a été continue : 2.813.172 hl. en juillet ; — 3.171.701 en août ; — 3.312.496 en septembre ; — 3.587.670 en octobre.

Rappelons les chiffres des années précédentes :

Consommation taxée en	octobre 1924.....	4.246.362	hectolitres.
— —	octobre 1925.....	4.696.895	—
— —	octobre 1926.....	4.713.891	—
— —	octobre 1927.....	3.587.670	—

En Algérie, les sorties de la propriété se sont élevées, en octobre, à 1.014.438 hectolitres, dont 70.738 sous forme de vendanges.

Le stock commercial s'est légèrenent accru au courant du mois d'octobre :

Stock commercial	à	fin	janvier 1914.....	12.027.127 hectolitres.
—	—	—	janvier 1919.....	6.150 533 —
—	—	—	août 1921.....	8.228.580 —
—	—	—	octobre 1922.....	9.576.094 —
—	—	—	octobre 1923.....	10.159.760 —
—	—	—	septem. 1924.....	10.731.519 —
—	—	—	septem. 1925.....	11.119.359 —
—	—	—	juillet 1926.....	12.012.406 —
—	—	—	mars 1927.....	11.683.719 —
—	—	—	août 1927.....	9.364.191 —
—	—	—	septem. 1927.....	8.960.843 —
—	—	—	octobre 1927.....	**9.579.276** —

Stock en Alsace : 230.548 hectolitres ; — en Algérie : 776.355.

Nous continuons à penser que l'écoulement de la récolte sera des plus facile. Lorsque le marché sera complètement débarrassé des vins défectueux qui ont pesé lourdement sur les cours, on pourra probablement envisager une élévation progressive des prix, au moins jusqu'en mai prochain.

Rôle du plâtre dans la fumure des vignes ?

On nous demande quel peut être le rôle du plâtre qui figure dans la plupart des formules de fumure de la vigne que nous avons données dans notre numéro du 13 novembre.

Ce rôle, à vrai dire, n'a jamais été bien exactement déterminé. Mais l'usage en est venu à la suite de diverses expériences, et notamment de celles qui ont été relatées dans ce journal par notre ancien et regretté collègue et collaborateur Battanchon.

Les résultats de ces essais ayant été publiés en 1893, puis, dans le *Progrès* du 3 janvier 1897, — il y a donc déjà trente ans — il nous paraît intéressant de les rappeler, à l'intention des quelques milliers de viticulteurs qui ne lisaient pas encore le *Progrès* à cette époque lointaine : quelques-uns même n'étaient pas encore nés !

Ces essais ont été faits chez un réputé viticulteur du Beaujolais, M. Condeminal, en terrain granitique manquant de chaux. Deux champs d'expériences leur étaient consacrés. Nous nous bornerons aux chiffres de l'un d'entre eux, les résultats ayant été absolument semblables dans l'autre.

Vigne de Gamai sur Riparia

Trois parcelles, dont un témoin.

La parcelle A a reçu, en 1892, 2.000 kilos de plâtre par hectare ; — la parcelle B en a reçu 4.000 kilos.

Depuis lors, aucune autre application de plâtre, ni d'engrais quelconque, sauf en 1895 où l'on apporta 22.000 kilos de fumier de ferme par hectare.

Production à l'hectare

	Kilos de raisins	Excédent sur le témoin	Excédent p. 100
	—	—	—
1892			
Parcelle témoin	8.777	»	»
— A	11.515	2.738	31
— B	15.250	6.473	74
1893			
Parcelle témoin	9.666	»	»
— A	14.228	4.462	47
— B	17.006	7.340	76
1894			
Parcelle témoin	5.833	»	»
— A	10.350	4.517	78
— B	12.366	6.533	112
1895			
Parcelle témoin	6.666	»	»
— A	13.875	7.209	108
— B	17.304	10.638	159
1896			
Parcelle témoin	12.822	»	»
— A	15.964	3.142	24
— B	24.467	11.645	90

En 1897, la vigne fut gelée, et on ne fit pas de pesée.

A la suite de cette publication et comme le plâtre, à cette époque, coûtait très bon marché, de nombreuses applications en furent faites un peu partout, — avec des résultats très divers suivant les terrains.

La terre de M. Condeminal, nous l'avons indiqué plus haut, est dépourvue de chaux. Or, le plâtre en apporte sous deux formes : sulfate pour la plus grande part, mais aussi carbonate de chaux, car il est bien rare que les plâtres ordinaires n'en contiennent pas quelque peu.

On conçoit que, dans des terrains largement pourvus de calcaire, l'effet du plâtre puisse être beaucoup moins accentué.

On peut remarquer encore que tous les viticulteurs qui emploient des superphosphates, apportent en même temps, sans y penser, une quantité appréciable de plâtre (sulfate de chaux) au pied de leurs vignes.

Un superphosphate bien fabriqué renferme, en effet, en moyenne, 25 pour 100 de *chaux* sous forme de *sulfate*. Et l'on doit admettre, au moins à titre d'hypothèse, que l'action du plâtre s'ajoute à celle de l'acide phosphorique.

Concluons : il semble bien que le plâtre puisse exercer, dans certains terrains tout au moins, un action très efficace sur la production des raisins ; et qu'il y a intérêt *à en faire l'essai* en en ajoutant une dose plus ou moins forte aux fumures habituelles, organiques ou chimiques. Pour l'application de fortes doses, il paraît préférable de prendre du *plâtre cru,* finement pulvérisé, le plâtre cuit pouvant *se prendre en blocs*, lorsqu'il est répandu à poignée au pied des souches.

Ajoutons encore que chaque fois que l'on répand du sulfate de fer sur un sol calcaire, on fabrique du plâtre sur place.

Fédération des Sociétés d'Agriculture du Midi et du Sud-Est

Comme nous l'avions annoncé, l'Assemblée générale de la Fédération s'est tenue à Nîmes, le 21 courant, sous la présidence de M. Castel de La Reille, le très dévoué fondateur de l'Association.

De très intéressants rapports y ont été présentés et d'importantes résolutions adoptées.

Nous en reparlerons dans notre prochain numéro.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1927-1928 (Mois d'Octobre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Octobre	Vendanges expédiées	Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres		hectolitres
1	Ain	5.364	34	26.966		46.312
2	Aisne	4 002	130	28.485		46.594
3	Allier	4.331	»	45.477		42.086
4	Alpes (Basses-)	333	269	4.509		5.045
5	Alpes (Hautes-)	526	»	8.179		11.658
6	Alpes-Maritimes	647	»	75.362		49.133
7	Ardèche	24.257	142	16.863		30.762
8	Ardennes	»	»	14.832		25.800
9	Ariège	364	»	9.717		7.866
10	Aube	8.573	«	31.207		54.408
11	Aude	495.115	»	35.975		113.898
12	Aveyron	2.909	»	28.580		18.512
13	Bouches-du-Rhône	103.981	691	89.126		132.130
14	Calvados	»	»	9.600		38.119
15	Cantal	5	»	22.377		12.521
16	Charente	1.493	»	26.672		29.668
17	Charente-Inférieure	8.966	»	29.731		49.814
18	Cher	1.859	»	30.201		38.841
19	Corrèze	414	»	17.012		21.606
21	Côte-d'Or	8.905	3.495	46.466		450.964
22	Côtes-du-Nord	»	»	12.499		34.186
23	Creuse	»	»	24.543		28.057
24	Dordogne	22.135	»	22.905		31.328
25	Doubs	1	»	41.954		56.720
26	Drôme	12.523	752	13.781		37.213
27	Eure	»	»	9.687		19.733
28	Eure-et-Loir	16	»	19.564		43.536
29	Finistère	»	»	45.183		60.400
30	Gard	475.593	4.877	33.852		112.268
31	Garonne (Haute-)	16.652	»	39.019		44.060
32	Gers	35.172	»	9.626		30.589
33	Gironde	480.234	»	117.900		1.294.719
34	Hérault	923.939	»	57.652		433.862
35	Ille-et-Vilaine	»	»	11.957		37.894
36	Indre	3.785	»	20.469		21.943
37	Indre-et-Loire	12.437	»	27.880		81.262
38	Isère	7.621	»	52.114		64.838
39	Jura	2.182	191	25.436		39.901
40	Landes	5.080	»	20.239		23.490
41	Loir-et-Cher	14.391	»	15.563		44.504
42	Loire	3.207	»	118.290		122.219
43	Loire (Haute-)	207	»	40.183		47.253
44	Loire-Inférieure	32.760	»	62.994		105.461
45	Loiret	7.904	»	36.774		66.396
46	Lot	2.141	»	6.816		5.897
47	Lot-et-Garonne	19.746	»	15.689		24.631
48	Lozère	189	»	5.784		8.075
49	Maine-et-Loire	9.688	»	28.799		163.373
50	Manche	»	»	3.521		16.813
51	Marne	35.295	»	77.685		1.064.865
52	Marne (Haute-)	24	«	23.284		43.729
53	Mayenne	»	»	3.544		11.531
54	Meurthe-et-Moselle	21	«	64.458		120.294
55	Meuse	26	«	27.629		38 614
56	Morbihan	99	»	11.285		26.920
58	Nièvre	1.203	»	30 762		49.853

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Octobre	Vendanges expédiées	Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres		hectolitres
59	Nord	»	»	68.446		238.242
60	Oise	»	»	24.879		42.733
61	Orne	»	»	4.293		13.196
62	Pas-de-Calais	»	»	31.457		90.498
63	Puy-de-Dôme	9.225	»	65.979		62.872
64	Pyrénées (Basses-)	3.773	«	40.598		53.928
65	Pyrénées (Hautes-)	547	»	15.541		16.056
66	Pyrénées-Orientales	351.608	«	36.407		114.649
69	Rhône	30.427	»	138.360		266.900
70	Saône (Haute-)	15	7	38.448		59.326
71	Saône-et-Loire	24.178	754	54.345		149.232
72	Sarthe	214	»	7.083		18.798
73	Savoie	5.444	»	23.553		28.400
74	Savoie (Haute-)	6.314	»	28.553		42.444
75	Direction de la Seine	»	»	462.653		1.097.589
	Direction des droits d'entrée	»	»	248.070		675.004
76	Seine-Inférieure	»	»	47.455		185.320
77	Seine-et-Marne	5	«	39.133		61.246
78	Seine-et-Oise	12	«	83.116		160.001
79	Sèvre (Deux-)	730	82	20.867		30.421
80	Somme	»	»	19.741		35.847
81	Tarn	51.121	»	22.503		37.397
82	Tarn-et-Garonne	18.319	»	7.825		8.464
83	Var	154.675	6.877	42.206		64.935
84	Vaucluse	53.247	30.030	12.568		115.853
85	Vendée	9.808	«	16.185		24.163
86	Vienne	5.032	425	20.573		18.286
87	Vienne (Haute-)	7	»	37.806		42.764
88	Vosges	»	»	42.743		84.890
89	Yonne	3.233	»	19.709		58.474
	Total pour la France.	3.229.219	54.756	3.494.782		9.579.276
	Moselle	1.098	»	22.162		56.938
	Bas-Rhin	16.858	35	27.430		81.041
	Haut-Rhin	32.462	288	43.295		92.569
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	50.418	323	92.888		230.548
	Algérie					
	Alger	519.099	»	»		248.264
	Constantine	104.834	»	»		26.074
	Oran	322.827	70.738	»		532.023
	Total pour l'Algérie	943.760	70.738	»		776.355

Si l'on tient compte des quantités de *vins nouveaux* expédiés en septembre, le total des sorties de la propriété s'établit aux chiffres suivants.

Sorties des vins nouveaux en septembre-octobre

France continentale	5.075.395	hectolitres
Alsace-Lorraine	52.626	—
Algérie	1.865.525	—

ENCORE LA QUESTION DE L'ALCOOL

Perpignan, le 17 novembre 1927.

M. Paul DEGRULLY,
Secrétaire de la rédaction du *Progrès Agricole et Viticole*,
Montpellier.

Monsieur,

« Je ne tiens nullement à reprendre la polémique que j'ai dû soutenir l'an dernier contre M. Degrully père, au sujet de sa formule : « L'Alcool de fruits à la consommation de bouche..... sans aucune fissure ».

Mais vous me mettez en cause en citant mon rapport au Congrès Viticole de Montpellier que vous interprétez faussement; je suis donc forcé de rectifier vos assertions :

Je n'ai nullement abandonné l'opinion que j'ai toujours soutenue, à savoir : que lorsque la récolte en France et en Algérie est inférieure aux besoins de la consommation, il est logique de permettre aux mûteurs de s'adresser à l'alcool d'industrie.

Je propose comme terrains d'entente dans mon rapport de consentir le demi droit de consommation aux alcools de vin employés aux mûtages, ainsi que la réduction de la taxe de luxe. C'est un avantage énorme qu'on leur accorderait et il est certain que les mûteurs ne s'adresseraient plus à l'alcool d'industrie que lorsqu'ils ne trouveraient pas d'alcool de vin. Mais encore est-il juste de leur laisser la possibilité de s'approvisionner d'alcool en année déficitaire ! Mon opinion n'a donc pas changé et elle n'est que l'adoption de l'engagement pris en 1922 à Béziers. C'est une question d'honnêteté d'abord, d'habileté ensuite.

Il est certain que le jour où nous autres méridionaux nous déchirerons l'accord de Béziers, il n'y aura aucune raison pour que les distillateurs du Nord tiennent leurs engagements. Ils n'ont que trop de tendance (vous le constatez vous même) à regretter l'accord qu'ils ont signé.

Ne leur donnons pas l'occasion de revenir sur cette signature.

Le Congrès de Narbonne de 1925 et le projet Sarraut ne sont que de légères rectifications de l'accord de Béziers, nécessitées par l'accroissement de la consommation du vin en France. Quant à la réunion du 4 mars 1925 à Paris, elle n'avait pour but que de régler la répartition de la production des alcools naturels entre les viticulteurs et les cidriers.

Quoique vous en disiez, il reste évident qu'avec des récoltes déficitaires, la vigne ne peut pas fournir à l'industrie des mûtages les quantités d'alcool qui lui sont nécessaires. Elle a fourni en 1926-1927, 214.450 hectolitres d'alcool de piquettes, de marcs et lies de vin auxquels il faut ajouter 95.310 hectolitres produits par la distillation des vins ; mais si on avait prélevé sur ce total de 309.760 hectos 120.000 hectolitres pour les mûtages, que restait-il pour la consommation de bouche ? A peine 190.000 hectos ! pour une consommation de 900.000 hectos.

Vos calculs sur le rendement possible des marcs de la région méditerranéenne sont purement théoriques et ne correspondent pas à la réalité.

Voyons ce qui se serait passé cette année si on avait appliqué votre fameuse formule « sans fissure » :

Avec une récolte totale en France et en Algérie de 49 millions d'hectos environ, nous avons dû importer près de trois millions d'hectos de vins étrangers et le stock commercial a dû s'abaisser à 9 millions d'hectos pour arriver à faire la soudure entre les deux campagnes. Si on avait distillé 1.500.000 hectolitres de vin pour produire les 120.000 hectos d'alcool nécessaires aux mûtages, on aurait dû importer 1.500.000 hectos de vins étrangers de plus. Les aurait-on trouvés? et en l'admettant, croyez-vous que cette importation et l'augmentation du prix du vin qui aurait été la conséquence de cette opération aurait été un avantage pour la viticulture française? Pour ma part, je ne le crois pas et c'est pourquoi je reste fidèle à mes opinions et aux engagements pris par la viticulture méridionale vis-à-vis des distillateurs du Nord.

CARCASSONNE,
Président du Syndicat des Vignerons.

En reproduisant textuellement, sans en changer un seul mot, la conclusion du rapport de M. Carcassonne, je ne croyais pas avoir dénaturé sa pensée.

Vous dites, M. Carcassonne, qu'il serait dangereux de toucher à l'*Accord de Béziers*. Mais relisez cet accord, il était *sans fissure* ; **il excluait l'alcool d'industrie de la consommation de bouche, sous toutes ses formes.**

Sur votre initiative, cet accord a été dénaturé par la Commission réunie à Narbonne, le 2 juin 1925.

Dans la digue élevée pour préserver les intérêts de la viticulture, **vous avez ouvert une brèche par où passent déjà plus de cent mille hectolitres d'alcool d'industrie à 100 degrés** (alcool de betteraves françaises ou même allemandes) !

Et cette brèche ne risque-t-elle pas de s'élargir ?

Pour la seconde fois, M. Carcassonne — qui semble d'ailleurs oublier l'existence des alcools de cidre (253.365 hl. à 100 degrés en 1926-27 ; — année de faible production de pommes) — M. Carcassonne exprime la crainte de voir le vin se vendre trop cher. Comme il est certainement le seul de tous nos lecteurs à professer cette opinion, nous ne nous attarderons pas à la combattre.

Au surplus, nous donnons rendez-vous à M. Carcassonne au lendemain de la première grosse récolte de vins. Les viticulteurs —, s'ils adoptaient la thèse de notre contradicteur, — regretteraient peut-être alors de n'avoir pas écouté les conseils *désintéressés* du *Progrès*.

Paul DEGRULLY.

L'ESTIMATION DES APPORTS DE VENDANGE

DANS LES COOPÉRATIVES

Au cours d'une note, « Conseils pour la vendange et la vinification en 1927 », publiée par M. Semichon, directeur de la Station Œnologique de Narbonne, dans le *Bulletin de la Société d'Agriculture* de l'Aude, l'auteur s'occupe incidemment des apports de vendange dans les Coopératives, et critique sévèrement la méthode utilisée par quelques-unes de ces Associations,

consistant à évaluer la qualité des apports, au moyen de la détermination de la densité des moûts, d'où on tire le volume probable en alcool.

Cette partie de la note de M. Semichon a été reproduite dans diverses publications agricoles, et notamment dans la *Provence Agricole et Horticole*, organe de la Société d'Agriculture du Var, région dans laquelle plusieurs coopératives vinicoles appliquent cette méthode.

Je ne partage pas du tout l'avis de l'honorable Directeur de la Station Œnologique de Narbonne.

Je ne prétends pas que la méthode soit la perfection absolue, elle ne saurait exister en pareille matière, mais je suis certain qu'elle s'approche assez de la réalité pour qu'elle puisse être acceptée sans réclamation par tous les adhérents d'une Coopérative.

Impraticable, dit M. Semichon !

Cependant je connais une coopérative, petite il est vrai (12.000 hect.) où la méthode est utilisée depuis cinq ans, sans qu'une seule fois elle ait été une cause de retard dans le déchargement des arrivages.

Injuste, dit encore M. Semichon ! Parce que, dit-il, le moût qu'on obtient d'une comporte « pistée », selon le terme courant, ou d'une pastière de 1.800 à 2.000 kgs. ; ne saurait représenter la moyenne du chargement.

Je pense que si les 200 ou 250 litres de moût qui s'écoulent d'une pastière en déchargement, ne sont pas *rigoureusement*, de la composition moyenne du chargement, cette moyenne est au moins très approchée. Il en est de même du moût qu'on trouve au fond des comportes ou cornues. On peut d'ailleurs opérer sur le moût mélangé de plusieurs comportes.

Au surplus, dans la Coopérative à laquelle je fais allusion ci-dessus, j'ai pu maintes fois vérifier qu'on retrouve, *très sensiblement*, dans l'ensemble des vins produits, l'alcool prévu par les déterminations densimétriques des apports, considérant que un degré d'alcool est obtenu par la transformation de 17 gr. 50 de sucre.

Dans une coopérative située dans une région où la qualité de la vendange est à peu de chose près la même, parce qu'il y a à peu près le même encépagement dans des terrains analogues, j'admets parfaitement qu'une répartition uniforme du vin produit, pour l'unité de poids apportée, soit adoptée. Mais s'il s'agit d'une coopérative susceptible de recevoir de la vendange de plaine, de cépages à grand rendement, d'une part, et d'autre part de la vendange de coteau d'un encépagement supérieur, c'est alors que l'injustice se montre flagrante, au détriment de la qualité des vendanges apportées. (1)

Le principe sur lequel devrait reposer la répartition, serait de rendre à chaque adhérent sous la forme de vin de la coopérative, la quantité d'alcool qu'il a apportée sous la forme de sucre, diminuée d'un pourcentage, à fixer par le Conseil d'administration, pour les charges de la Coopérative.

Pour évaluer cet alcool, il faut évidemment tenir compte du rendement en jus de chaque vendange.

Or, on peut admettre que ce rendement est, assez régulièrement, inverse de la densité du jus fourni par la vendange considérée. On peut donc adopter pour chaque densité un chiffre fixe, invariable, basé sur de nombreuses observations.

Je sais bien qu'ici encore, ce ne sera pas la vérité absolue, car le rende-

---

(1) C'est précisément le cas des vendanges de 8 et 12° dont parle M. Semichon.

ment peut varier chaque année et comporter des exceptions, mais seulement la vérité assez approchée pour être acceptée de tous.

Prenons une vendange de 6°, comme cela est arrivé à la Coopérative dont j'ai parlé ci-dessus. Une telle vendange admise au rendement de 89 o/o fournit : 89 × 6 = 5 litres 34 d'alcool pur par 100 kgs de raisins. Prenons maintenant une vendange de 12°. Celie-ci n'est prise qu'au rendement de 71 o/o et fournit, par conséquent : 71 × 12 = 8 litres 52 d'alcool.

Peut-on vraiment admettre qu'une répartition uniforme à l'unité de poids soit adoptée, et que 8 litres 52 d'alcool ne soient pas payés plus cher que 5 litres 34 ?

On objectera vainement, que les vins de faible degré sont payés plus cher, au degré, que les vins plus étoffés. Cela n'est pas toujours exact.

En réalité le prix du degré dans les vins à bas titre, peut être un peu plus élevé quand ces vins sont rares, mais c'est aussi l'inverse qui peut se présenter, si ces vins sont particulièrement abondants ; et c'est même ce qui se passe cette année.

Au moment où j'écris ces lignes, début de novembre je vois, en effet, sur un quotidien local : Cote de Perpignan de 8 à 12°, 17 à 18 fr. le degré, et plus nettement encore : Cote de Pézenas : 8 à 10°, 130 à 170 fr. ce qui fait 16 fr. 25 pour les 8° et 17 fr. pour les 10°. Je lis encore dans un hebdomadaire agricole : Pyrénées-Orientales 8 à 12°, 17 fr. le degré.

En tous cas, la différence en faveur des petits vins, quand elle se présente, reste relativement peu élevée, sauf situation tout à fait exceptionnelle, comme celle de la fin de la campagne 1926.

Pour M. Semichon, « on est très près de l'équité par l'usage qui consiste « à apprécier les apports, *uniquement* d'après le poids des vendanges livrées, « en comptant un poids fixe et invariable de raisins comme générateur d'un « hectolitre de vin ».

Et l'auteur choisit, pour exemple, des apports de 8 et 12 degrés, admettant 135 kil. de vendange pour un hectolitre.

Le total des raisins vinifiés à une coopérative recevant ces vendanges, donne l'hectolitre avec 125 kil. ; la différence de 10 kil. constitue la part de la coopérative. Puis il dit : « Les vignerons de plaine à grand rendement, « apportent des vendanges qui donnent l'hectolitre par 120 kil. ; avec 135 kil. « ils ont fourni 112 litres 5 de vin à 8°. Les vignerons des coteaux secs, « apportent des vendanges qui donnent l'hectolitre par 140 kil., avec 135 kil. « ils ont fourni 96 litres de vin à 12° ».

Et il ajoute : « Cette différence dans les apports réels de la plaine et des « coteaux, est approximativement de même ordre inverse que la valeur « commerciale des vins produits. Ainsi, si le vin de 8° se vend 200 fr. l'hecto- « litre, les 112 litres 5 valent 225 fr. En estimant à la même valeur (c'est- « à-dire 225 fr.) les 96 litres du vigneron de coteau, l'hectolitre de vin à 12°, « serait coté 234 fr. 40 ».

Ici, je ne suis plus du tout d'accord avec M. Semichon. Les prix qu'il indique pour ces deux vins comporteraient pour le vin de 8° une valeur de 25 fr. au degré-hectolitre, tandis que pour le vin à 12° cette valeur ne serait plus que de 19 fr. 50.

Eh bien ! Je dis que, sauf condition, *tout à fait exceptionnelles*, on n'observe pas une différence de plus de 5 francs au degré, entre les petits vins et les vins plus corsés et je dis encore que 11 litres 52 d'alcool pur apportés

par 96 litres de vin à 12° ne peuvent pas être considérés comme de même valeur que les 9 litres apportés par 112 litres 5 de vin à 8°.

L'exemple pris par M. Semichon ne pourrait donc être qu'une *rare exception*, et de ce fait n'a aucune valeur.

En ce moment, prenant au milieu d'autres la cote la plus faible des Pyrénées-Orientales, soit 17 francs le degré pour vins de 8 à 12 :

L'hectolitre 8° vaudrait $8 \times 17 = 136$ fr.
— 12° — $12 \times 17 = 204$ fr.

Les 112 litres 5 produits par 135 kil. de vendange à 8° vaudraient :
$112{,}5 \times 1{,}36 = 153$ fr.

Les 96 litres produits par 135 kil. de vendange à 12° vaudraient :
$96 \times 2{,}04 = 195$ fr. 85.

Soit une différence au préjudice de la vendange de qualité supérieure de $195{,}85 - 153 = 42{,}85$ ou encore, calculée pour 100 kil. de vendange, de 31 fr. 75.

Est-il admissible qu'un adhérent apportant à la coopérative une valeur de 195 fr. 95 ne soit pas mieux rétribué qu'un autre n'apportant que 153 fr. ?

L'exemple pris ci-dessus est à valeur égale du degré de 8 et 12. Mais si on prenait, comme ce serait plus légitime en ce moment, la valeur 18 fr. pour le degré 12, le préjudice serait encore plus grand pour la vendange forte, car il atteindrait 40 francs par 100 k. de vendange.

Une coopérative vinicole a le devoir de faire un vin représntant le type moyen parfait de la région, mais le devoir, plus impérieux encore, de ne pas favoriser les apports de vendange faible par une rétribution excessive.

L. Roos,
Directeur honoraire de la Station Œnologique
de l'Hérault.

NOTES SUR LA RÉSISTANCE AU CALCAIRE

DE CERTAINS PRODUCTEURS DIRECTS

Au cours de l'enquête sur les hybrides, organisée en 1927 par la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude, nous avons rencontré chez M. de Capella, au Mas Ste-Puelles, un certain nombre d'hybrides, directs, dans des terrains riches en calcaire particulièrement chlorosant.

J'ai fait le dosage du calcaire de ces terrains qui peuvent se classer en 3 groupes. Voici dans chacun d'eux comment les hybrides directs qui y sont plantés se comportaient au moment de la visite (3e feuille).

I. — 18,6 o/o de calcaire, très facilement attaquable.
S. 4986, un peu chlorosé.
S. 5213, nettement chlorosé.

II. — 14,4 o/o de calcaire, moins facilement attaquable que le précédent.
S. 4995, non chlorsoé, mais sans vigueur.
S. 5202, non chlorosé.
S. 5409, très peu chlorosé, mais peu vigoureux.
S. 5813, un peu de chlorose.

S. 2007, très chlorosé.
S. 6740, point de chlorose.
Dans une zone intermédiaire entre la parcelle I et la parcellè II, S. 5487 et 6468 ne sont pas chlorosés.

III. — 21,6 o/o de calcaire, très facilement attaquable. Dégagement rapide de Co^2.
S. 5455, chlorose un peu.
S. 4643, très peu de chlorose.
Dans une zone intermdiaire entre le II et le III., S. 6905 n'avait pas de chlorose.
Dans le Domaine des Cheminières, chez M. Eugène Mir, en terre très chlorosante, une plantation d'hybrides directs a été aussi effectuée, il y a quelques années. J'ai fait également les dosages de calcaire de plusieurs échantillons.

I. — *Potager.* — De 13,6 à 16 o/o de calcaire facilement attaquable, très chlorosant. Dégagement de Co^2 très rapide.
S. 5813, non chlorosé.
S. 4707, peu vigoureux, mais non chlorosé.
S. 4681, certaines souches chlorosés, à 13,6 o/o de Co^3Ca;
A côté de lui S. 4986, n'est pas chlorosé.
S. 4762, peu vigoureux et tendance à la chlorose.

II. — *Donadery.* — Calcaire également très chlorosant d'après le dégagement de Co^2, de 21,6 o/o à 27,32 o/o de Co^3Ca suivant les endroits.
Dans cette terre S. 5409 est vert dans les parties les moins calcaires, légèrement chlorosé dans les autres.
S. 5178, et 5431 sont très verts.
S. 4681, chlorosé à 24,4 o/o de Co^3Ca, malgré traitement au sulfate de fer.
S. 6092, très chlorosé à 22 o/o de calcaire.
S. 5061, un peu de chlorose, mais peu à 21,6 o/o.
S. 5279, très chlorosé, à 27,32 o/o.

Louis Rives,
Maître de conférences
à la Faculté des Sciences de Toulouse (Institut agricole)

LA BASSE-COUR FAMILIALE DANS LE MIDI

Une exposition d'aviculture s'est tenue, à Montpellier, du 11 au 14 juin dernier. C'est, depuis 1914, la deuxième manifestation de ce genre qui ait été organisée dans le chef-lieu de l'Hérault : la première avait eu lieu en 1923, sur la proposition de la Société Départementale d'Encouragement à l'élevage du bétail.

Le succès qu'elle obtint alors avait dépassé les espérances les plus optimistes de ses organisateurs et ce fut là, sans doute, ce qui engagea le Comité de l'Exposition Internationale de Montpellier de 1927, à inscrire au programme

des manifestations de tout ordre prévues entre le 26 mai et le 26 juin, une Exposition d'animaux de basse-cour.

La Commission spéciale qui se chargea de la préparer obtint, dès les premiers jours, l'appui moral et le concours matériel des plus hautes personnalités et de tous les grands groupements régionaux qui ne restent pas indifférents aux initiatives ayant un but utilitaire.

Or, faire de la propagande en faveur de la petite basse-cour familiale, — apprendre au publie à connaître ces belles et bonnes races de volailles ou de lapins, dont l'entretien est un passe temps lucratif qui délasse et captive et dont les produits apportent, économiquement, une agréable variété aux menus familiaux, — n'est-ce pas là poursuivre une œuvre louable, profitable à la région tout entière, puisque elle apprend les moyens d'obtenir, dans tous les milieux, avec un peu d'agrément, un appoint alimentaire très appréciable pour toutes les bourses, surtout les modestes, particulièrement affectées par la cherté de la vie?

Le Président de la République et le Préfet de l'Hérault offrirent pour la circonstance, de superbes objets d'art. Le Ministre de l'Agriculture, — le Président du Conseil Général, — le Conseil Municipal de Montpellier, — la X^e^ Région économique, — les Offices agricoles régional et départemental, — la Société Centrale d'Aviculture de France, sous le haut patronage duquel l'Exposition était placée, — les Sociétés agricoles du département, — la Presse régionale, agricole et politique, — certaines personnalités, en accordant des prix en espèces, des plaquettes, des médailles, contribuèrent puissamment à donner un vif intérêt à cette exhibition.

Un spécialiste éminent, le très compétent et très sympathique docteur Ramé, de Rennes, juge officiel de la Société Centrale d'Aviculture de France, veulut bien assumer la lourde responsabilité de répartir toutes ces récompenses et nous devons affirmer tout de suite qu'il s'acquitta de sa tâche délicate à l'entière satisfaction de l'unanimité des exposants.

Enfin, grâce à la bienveillance de M. le Commissaire Général de l'Exposition Internationale, notre ami M. Pasquet, grâce à sa sympathie agissante, un emplacement de choix fut réservé à l'Exposition avicole, — de vastes appentis furent édifiés sur une longueur de 200 mètres, dans les ombreuses allées du Champ de Mars, et des cages spacieuses, commodes, ingénieuses furent construites.

Bref, rien n'avait été négligé pour assurer le succès de l'Exposition. Il fut très vif, autant par le nombre et la qualité des sujets exposés (environ 550), que par l'affluence considérable des visiteurs.

Voici d'ailleurs en quels termes s'exprime le docteur Ramé dans son rapport général :

« Séduisante attraction, le Concours obtint un éclatant succès. Cadre « magnifique, celui de l'Exposition internationale : espace immense, déli- « cieux ombrages, parterres de fleurs rares grands comme des jardins. Cha- « que soir, ruissellement de lumières, embrasement de l'Esplanade, chants, « représentations théâtrales. « Vision de « Mille et une nuits », plutôt que « décoration banale de foire industrielle ou de fête publique.

« Principaux membres du Comité d'organisation : M. Jamme, président « de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, — M. Sicard, secrétaire « général de la même société et éleveur, — M. Coltier, professeur de Zoo- « technie à l'Ecole Nationale d'Agriculture, — M. Lafenêtre, directeur des

« Services vétérinaires de l'Hérault, — M. Hamelin, secrétaire de la Société « d'Encouragement à l'élevage du bétail de l'Hérault.

« Association féconde de la théorie, de la pratique et de la science ; orga- « nisation impeccable malgré la non existence de Société d'Aviculture dans « la région.

« Des étudiants de l'Ecole Nationale d'Agriculture remplissaient, à la « satisfaction des exposants et du juge, les fonctions d'aides-commissaires. « Environ 550 animaux présentés par 60 exposants.....

«..... Cette importante exposition, parfaitement aménagée, présentée avec « goût et méthode, contribua certainement au progrès de l'Elevage dans les « départements du Midi. »

Cette affirmation, par laquelle le docteur Ramé termine son rapport, nous l'avions déjà énoncée à propos de l'Exposition de 1923 et, depuis cette époque, il n'est pas douteux que des progrès marqués ont été accomplis dans notre région : les races de poules communes, hétéroclites et peu productives, cèdent, un peu partout, le pas aux races entretenues en sélection et orientées vers une production intensive (œufs ou viande) et les lapins communs disparaissent peu à peu devant certaines variétés de lapins à fourrures, dont la chair est aussi délicate et qui ont le gros avantage de donner une peau de valeur commerciale intéressante.

Ce n'est là pourtant qu'un modeste début : il y a beaucoup mieux à souhaiter et à espérer.

Quand on songe qu'en 1926, la France a importé plus de cent mille quintaux de volailles vivantes valant cinquante millions de francs, on reste surpris de voir combien la production avicole française reste au-dessous de ce qu'elle devrait être.

Partout, dans les pays étrangers qui nous entourent et dans d'autres plus lointains, des progrès extrêmement rapides ont été réalisés à ce point de vue. Par exemple, tandis que la Belgique *importait* en 1912, pour 212 millions de francs d'œufs, elle en *exportait* pour 256 millions de francs en 1926, se plaçant, avec le Danemark, en tête des pays d'Europe exportant le plus d'œufs par rapport à la densité de leur population. Par exemple encore, de 1920 à 1925, le nombre de poules a augmenté, aux Etats-Unis, de 43 pour 100 et la moyenne de ponte individuelle s'est accrue de 20 pour 100.

C'est que, dans ces pays, l'amélioration de l'exploitation avicole ne se poursuit pas, comme chez nous, en ordre dispersé ; mais avec méthode, coordination, persévérance. Le snobisme n'y a plus de place ; on n'y considère pas seulement la beauté des sujets que l'on élève ; mais encore et surtout leur production, leur ascendance, la valeur de leur « pédigrée ».

Résultat : on a obtenu des races superbes et productives dont nous avons admiré ici, à notre Exposition, de magnifiques spécimens, et qui priment partout les nôtres, lesquelles pourraient cependant être, elles aussi, pleines de qualités.

D'un autre côté, l'utilisation des fourrures est plus que jamais à la mode ; elle augmente sans cesse et les spécialistes prévoient qu'elle s'accroîtra encore d'une façon considérable, pendant de longues années. D'ailleurs les fourreurs et les grands établissements de pelleterie demandent des milliers de peaux supplémentaires, et les producteurs, quoique, s'étant considérablement multipliés pendant ces derniers temps ne peuvent pas espérer suffire, même à leurs plus pressants besoins.

Or, le marché des fourrures, qui se tenait autrefois à Leipzig, est passé à Paris, et nos élevages se trouvent ainsi dans d'excellentes conditions pour l'alimenter au mieux de leurs intérêts : en fait, on peut déjà constater que, tandis qu'en septembre 1926, il ne s'était vendu, aux Halles de Paris, que 15.000 peaux de lapins, il s'en est vendu 250 000 en mars dernier et 300.000 en avril.

Si l'on veut bien remarquer enfin qu'aux dernières ventes de pelleteries, au Canada et en Angleterre, il s'est manifesté une hausse de 10 à 40 pour 100 sur les prix, — que la demande est sans cesse croissante et que les années prochaines promettent d'être encore plus fructueuses, on voit quel intérêt s'attache à l'extension de la production des lapins à fourrures : blancs, bleus, chinchillas, havanes... etc., dont les peaux valent de 15 à 40 francs pièce, en moyenne, — dont la chair ne le cède en rien, comme qualité, à celle des meilleures races de lapins à viande, — et dont l'élevage est, en somme, bien peu coûteux, puisqu'on estime qu'avec la nourriture nécessaire pour produire 500 grammes de viande de bœuf, on peut obtenir 1 kilog de viande de lapin.

Le moment paraît donc particulièrement favorable pour activer la propagande avicole qui s'est ébauchée en 1923.

L'Exposition qui a eu lieu en Juin dernier portera ses fruits : les nombreuses transactions qui s'y sont effectuées en sont la preuve ; mais il y a encore beaucoup à faire dans notre région, si propice à l'entretien des animaux de basse-cour en raison de son merveilleux climat.

Et nous pensons que ce n'est pas surtout vers les « mas » cossus, vers les « campagnes » viticoles opulentes qu'il faut se tourner, car là, toutes les fantaisies, même dispendieuses, peuvent trouver place, à condition de procurer de l'agrément. C'est vers les cités ouvrières, vers ces quartiers suburbains populeux, où s'érigent tous les jours de nouvelles petites maisons de travailleurs, entourées de jardinets, — c'est vers ces côtés qu'il faut orienter la propagande en faveur de l'aviculture familiale ; — de la poule qui pond, du lapin qui rapporte.

En Amérique, en Angleterre, en Belgique, ce sont les ouvriers des banlieues, les petits fonctionnaires qui ont contribué le plus à la riche extension de l'élevage avicole. — « Persévérants et comptables-nés, a dit Charon, ils se sont mis dans leur tête obstinée et pratique de faire de la basse-cour, jusqu'ici « Cendrillon » agricole, la souveraine régnante, du royaume de l'Agriculture, et ils y arriveront parce qu'ils sont bien préparés ».

A nous de les imiter.

A côté de ses immenses avantages, la journée de huit heures, en laissant plus de loisirs aux travailleurs de l'usine, du bureau, ou des champs, a aussi multiplié pour eux les occasions de se laisser entraîner vers des plaisirs coûteux et dangereux pour leur santé physique... et morale : à l'heure de l'apéritif, les cafés regorgent de consommateurs, l' « anis » exerce ses ravages.

C'est contre cela qu'il faut lutter. Il faut apprendre à l'ouvrier qu'il peut utiliser ses loisirs plus agréablement, plus sainement, plus utilement, et parmi les moyens à mettre en œuvre, le développement du goût pour l'aviculture doit, croyons-nous, prendre place à un bon rang.

Appuyant dans notre région, les efforts si utiles en faveur de la création de jardins ouvriers, effectués par divers groupements, et notamment, par la Société d'Horticulture et d'Histoire Naturelle de l'Hérault, la propagande en faveur de ce complément logique de la culture du jardin familial, qu'est

l'élevage des volailles et des lapins, constituera, nous en avons la conviction, une œuvre éminemment fructueuse au point de vue social.

On doit pouvoir considérer que cette Exposition de Juin dernier, en a été ici la préface. Elle a ouvert la voie ; il est souhaitable qu'on s'y engage sans tarder. Il y a place, dans la région, pour une Société d'Aviculture.

H. Cottier,
Professeur de Zootechnie
à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

SUR LE MALÈGUE 150-15

Une note discordante. — Des différentes communications parues dans *Le Progrès*, il résulterait que Malègue 150-15 serait, dans la plupart des terrains, un excellent porte-greffe.

Cette unanimité dans les louanges nous faisait un devoir de l'essayer.

Les premiers ceps furent plantés en 1923 dans un terrain silico-argileux, de fertilité moyenne, facile à travailler, où poussent vigoureusement Couderc 3309, 3306, 161-49, Rupestris du Lot, Phœnix-Berlandiéri, etc... Les premières années de plantation la végétation resta chétive et languissante, à tel point que nous eûmes des doutes sur l'authenticité de ces porte-greffes. Nous en demandâmes donc de nouveaux à M. Emon, de Pérignac, qui s'en est fait l'ardent propagateur, lesquels furent plantés au printemps de 1925. Ils sont donc maintenant à leur 3me année de plantation et ne sont guère plus développés que la 1re année.

Cette nouvelle plantation a démontré l'authenticité des premiers 150-15 plantés en 1923, dont quelques ceps sont maintenant morts ou mourants, alors que les plus vigoureux ont des pousses de 0m50 à 0m60 tout au plus.

A côté, des 106-8 et des 143-B sont d'une grande vigueur.

Comment expliquer cette végétation chétive du 150-15 porte-greffe, dans un terrain où la plupart des hybrides producteurs *directs* sont bien vigoureux ?

Dans le même terrain, des 261-50 de Couderc (Berliandéri-Rupestris) plantés en même temps que le 150-15 (deuxième essai) sont d'une vigueur exubérante. Malheureusement ce porte-greffe n'aoûte pas ses bois sous notre climat.

P. S. — Un lecteur du *Progrès* pourrait-il procurer des boutures greffables de 143-B ou de Laquenexy 44 ? Faire offres.

E. Rudelin,
Vignes d'Expériences du Poitou, à Mauprévoir (Vienne).

LE VIN MARIN

Rejoignant deux côtes viticoles, les navires qui sillonnent la mer Méditerranée comprennent le vin dans le prix du repas et le repas dans le prix de la traversée, même si le mal de mer ne maintient à table que trois pour cent des passagers, comme nous l'avons vu !

On ne risque guère de manquer du précieux liquide, grâce aux nombreux demi-muids qui accompagnent toute traversée.

Alors pourquoi le baptiser ?

Les ordres ne doivent pas venir d'en haut puisque certains « maîtres d'hôtel » offrent du vin pur.

Il y aurait donc lieu d'introduire à bord des agents de la Confédération Générale des Vignerons pour prélever des échantillons à table.

— Mais pourquoi, direz-vous, n'avez-vous pas réclamé au capitaine, souverain maître du bateau ?

— C'est que nous bénéficiions d'une remise de trente pour cent sur le prix de la traversée... et c'était, *de gustu*, à peu près la proportion du mouillage à l'eau douce !

Agricol VIATOR.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Assemblée générale des Syndicats agricoles des Alpes et Provence. — La Grande Union Régionale des Syndicats Agricoles des Alpes et Provence tiendra son Assemblée générale annuelle à Marseille, les 10 et 11 décembre prochain.

Parmi les questions qui y seront étudiées signalons :

Les Assurances sociales et l'Agriculture, par M. Louis Village, président de la Fédération des Sociétés de Secours mutuels du Sud-Est ; *les Accords commerciaux et douaniers au point de vue agricole*, par M. Nicolas Aussel, président de la Fédération des Associations agricoles des Alpes-Maritimes, *la Situation viticole et vinicole*, par M. Georges Elluin, président de la Fédération des Caves coopératives du Var ; *la Question du blé, les Coopératives de minoterie,* par M. A. du Chaffaut, administrateur du Syndicat professionnel agricole d'Arles, etc.

Les Syndicats affiliés sont priés de vouloir bien, dès à présent, désigner leurs délégués et adresser à l'Union le texte des vœux qu'ils désirent soumettre à l'Assemblée générale.

Concours d'utilisation des sarments. — Le Comice agricole de Béziers organise pour une date à fixer ultérieurement, mais très probablement pour janvier ou février 1928, les concours suivants d'utilisation des sarments de vignes ;

1° Appareils à ramasser les sarments,
2° Appareils à comprimer les sarments,
3° Appareils portatifs de carbonisation des sarments,
4° Concours, sur mémoires et échantillons, de saccharification des sarments.

Pour chacun de ces concours il pourra être attribué comme récompenses 5.000 francs, en espèces, médailles et diplômes.

Les demandes d'inscription seront reçues jusqu'au 15 janvier 1928. Elles doivent être adressées à M. le Secrétaire Général du Comice Agricole, 60, Allée Paul-Riquet à Béziers, qui en accusera réception.

VII^e Salon de la Machine agricole. — La septième exposition générale et internationale de matériel et d'outillage agricoles aura lieu du samedi 21 au dimanche 29 janvier 1928, à Paris, Parc des Expositions. Comme les précédentes, cette exposition est réservée aux machines, appareils et instruments à destination nettement agricole, viticole, horticole ou forestière. Les demandes d'admission devront parvenir avant le 15 octobre au Comité d'organisation, 8, rue Jean-Goujon.

57^e Exposition Internationale d'Aviculture. — Cette exposition, organisée par la Société Centrale d'Aviculture de France, se tiendra au Parc des Exposition de la Ville de Paris, du 15 au 20 février 1928.

Toutes demandes de renseignements doivent être adressées au Commissaire général de l'Exposition, 34, rue de Lille, à Paris (7^e).

BIBLIOGRAPHIE

Agenda Agricole et Viticole 1928, par V. Vermorel, Président du Comice Agricole et Viticole du Beaujolais, Membre de l'Académie d'Agriculture. — Prix pour les abonnés du Progrès : *3 fr. 50* franco (au lieu de *6 fr.*)

L'Agenda Agricole et Viticole de V. Vermorel pour 1928 vient de paraître.

C'est toujours avec plaisir et profit que l'on consulte ce joli recueil si élégamment présenté, bourré de renseignements utiles. C'est une véritable encyclopédie agricole qui évite nombre de recherches longues et difficiles.

L'Agenda Agricole et Viticole de Vermorel, revu et complété chaque année depuis 43 ans, sous une forme essentiellement pratique, contient tous les renseignements indispensables à l'agriculteur et au viticulteur.

Il comprend 200 pages de texte et les travaux de chaque mois sont indiqués avec un grand nombre de pages blanches pour les notes journalières.

La culture de l'osier, par Félicien Lesourd, ingénieur agricole, rédacteur en chef de la Gazette du Village et de la Revue Horticole, deuxième édition, revue, remise à jour et augmentée. Un volume 12 × 19 de 132 pages avec 48 gravures, broché : 6 fr. ; franco : 6 fr. 60. Librairie agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6^e).

La culture de l'osier est, en nombre de régions, une source d'intéressants profits pour les planteurs. Elle pourrait s'étendre considérablement, si l'on connaissait mieux le rapport qu'on en peut tirer. Pour être lucrative, cette culture que l'on peut entreprendre en des milieux très différents doit être appliquée intelligemment et suivant les procédés modernes. C'est justement à donner des renseignements complets à cet égard que s'est appliqué l'auteur, M. Lesourd.

Voici le sommaire des principales divisions : Etude botanique de l'osier et détermination des espèces, création d'une oseraie, entretien, récolte de l'osier, préparation pour la vente, commerce de l'osier, usage de l'osier, parasites, enseignement de la vannerie.

BULLETIN COMMERCIAL

Déclarations de récoltes

Gard. — Voici le résultat total des déclarations de récolte dans le département du Gard :

	1926	1927
Stocks	58.517	30.818
Nombre de déclarants	42.394	46.901
Vendanges expédiées	32.276	50.961
Superficie plantée	69.189	75.174
Récoltes décl. (stocks compris)	3.193.987	4.836.704

Les chiffres ci-dessus font ressortir, pour 1927 :

1. Une augmentation de récolte de..... 1.611.899 h.
2. Une diminution de stock de..... 27.699 h.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Encore une huitaine écourtée par deux jours fériés, ce qui, avec la stagnation actuelle des affaires, n'a pas aidé à développer les transactions dans les Entrepôts parisiens. Aussi, sauf quelques demandes en réassortiment, les ventes de gros à gros ont-elles été peu importantes. Les prix, sans grands changements marqueraient plutôt un peu de faiblesse, en corrélation avec celle qui se fait sentir à la propriété. On a payé les vins rouges du Midi 8°, de 180 à 200 fr. ; les 9° de 205 à 225 fr. Des Algérie ont vu les prix de 240 à 250 fr. En vins blancs de cette provenance, on a payé 250 à 255 fr. Des vins blancs de Grèce ont été offerts de 240 à 245 fr. Le tout suivant qualités, bien entendu, pour l'hecto nu, sur gares de Paris.

Les ordres de la clientèle sont assez suivis, mais toujours de peu d'importance chacun. Les prix affichés dans Paris, par le commerce de détail, sont restés les mêmes, présentant des différences assez sensibles suivant les quartiers et les vendeurs.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*:

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 14 novemb.	Cours du 21 novemb.
8°.....	Vins nouveaux Aramon 17,00 à 18 fr. 00 le degré	Vins nouveaux Aramon 15,50 à 18 fr. le degré Costières 17,50 à 19 fr. le degré	Vins nouveaux Aramon 14,50 Costières 16,50 à 18 fr. le degré
8 à 9°.....			
9 à 10°.....			
11°.....			
11 à ».....			
Costières.....			
Rosé, Paillet, gris.....	18 à 19 fr. le d.	«	»
Blanc Bourret.....		18 fr. le d.	Clairettes 17 fr. 50 le d.
Blanc Picpoul.....			

Le Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées dans le courant de la semaine écoulée, qui lui ont été signalées :

Du 13 au 19 novembre : Cave Coopérative de Beaucaire, 200 hectos, vin de plaine 8°7, à 130 fr. l'hecto Cave Coopérative de Beaucaire, vin de plaine, 130 hectos, 8°7, à 135 fr. l'hecto ; Cave Coopérative intercommunale de Saint-Géniès-de-Malgoirès, 1.100 hectos, vin rouge 8°7, à 130 fr. l'hecto ; Cave Coopérative de Saint-Laurent-d'Aigouze, 300 hectos, vin rouge 8°2, à 125 fr. l'hecto ; Calvisson, 300 hectos, vin rouge, 9°, à 136 francs l'hecto.

Cournanel. — Ventes signalées. — Cave Maudouil, à Alet ; 11 degrés 5, au prix de 195 francs l'hectolitre, nu, pris en cave, retiraison courant quinzaine.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 15 novemb.	Cours du 22 nov.
8°1/2	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°		8 à 10°5	8 à 10°5
10°	145 à 180 fr.	12 à0 175 fr.	115 à 170 fr.
11°			
Rosé	180 à 190 fr.		
Blanc de blanc	180 à 200 fr.		16 à 17 fr.50 le d.

Cette. — **Chambre de Commerce.** — **Bourse de Cette.** — **Marché du** 16 novembre 1927.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés 5, de 120 à 175 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés «» à »»,»» le d.; blanc, 9 à 11°0 160 à 205 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,00 à 17,50 . rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,»» à 17,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 260 à 300 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, «««« à «««« francs ; 11°5 à 12°, 190 à 205; rosé, à ««««; blanc, 10°, »»» à »»»»; 11°5 à 12, 185 à 195 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 260 à 300. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 11 nov.	Cours du 18 novemb.
8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°			
10°	150 à 180 fr.	7°5 à 12° 115 à 200 fr.	8° à 11° 120 à 170
11°			
Vins rosés 8°	160 à 190		16 à 17 fr.
Vins blancs	200 à 220	160 à 205 fr.	16,50 à 18 fr.

Béziers. — Le Bureau du Syndicat régional des vignerons de Béziers-St-Pons (C. G. V.) porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées.

Autignac, un lot vin rouge, 1.300 hectos, 8 degrés 5, à 138 fr. l'hecto ; Béziers, un lot vin rouge, 800 hectos, 9 degrés 6, à 154 fr. ; 2.700 hectos, 9 degrés, à 147 fr.; Boujan, un lot vin rouge, 1.300 hectos, 8 degrés 9, à 140 fr. ; Capestang, un lot vin rouge, 2.300 hectos ; 9 degrés 2, à 146 fr. ; Florensac, un lot vin blanc bourret, 550 hectos, à 9 degrés 7, à 160 fr. ; Nissan, un lot vin rouge, 1.200 hectos, 9 degrés 8, à 150 fr. ; Le Poujol, un lot vin rouge. 120 hectos, 8 degrés 2, à 145 fr.; 170 hectos, 10 degrés, à 180 fr. ; 60 hectos, 9 degrés 2, à 165 fr. ; 110 hectos, 9 degrés, à 162 fr. ; 170 hectos, 8 degrés 7, à 157 fr. ; Servian, alicante-bouschet, 80 hectos, 7 degrés 7, à 190 fr. ; 125 hectos, 10 degrés 2, à 155 fr. ; Thézan-les-Béziers, vin rouge, 1.000 hectos, 8 degrés, à 135 fr.

Récolte 1926. — Béziers, un lot vin blanc, 450 hectos, 13 degrés, à 220 fr. ; Agde, un lot vin blanc, 200 hectos, 10 degrés 2, à 185 fr.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 13 au 19 novembre 1927:

Récolte 1927. Vins rouges, de 7,5 à 10°, de 115 à 155 fr. ; bourrets et picpouls, 17 à 18 fr. 00 ; clairettes, 18 à 19 fr. ; rosés, «« à «« fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 20 novemb.

Vins rouges, de 9 à 12°, de 150 à 200 fr.

Carcassonne.— Semaine du 12 au 19 novembre 1927 :
Récolte 1927. 15,50 à 16 fr. 50 le d.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 10 nov.	Cours du 17 novemb.
7 à 8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
8 à 9°			
9 à 10°	145 à 175 fr.	7°5 à 11° 135 à 190	7°5 à 11° 125 à 185
10 à 11°			
11° et au-dessus		Corbières 12° 210 fr.	12° 205 fr.

C. G. V. — *Syndicat régional de Narbonne.* — 17 novembre 1927. — Le Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne, porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées.

Récolte 1927. — Cuxac-d'Aude : Vin rouge, 700 hl., 11 deg., 200 fr. l'hecto ; La Palme, 300 hl., 14 deg., 248 fr. ; Durban, 150 hl., 11 deg. 5, 200 fr. ; 150 hl., 11 deg. 5, 200 fr. ; 430 hl., 11 deg. 5, 200 fr. ; Luc-sur-Orbieu, 150 hl., 10 deg. 7, 175 fr.

Syndicats des Pyrénées-Orientales. — Ponteilla, 110 hl., 13 deg., 221 fr. l'hl.; Caramany, 1.500 hl., 11 degr. 5, 17 fr. 50 le degré.

Syndicat du Sud-Est. — Bellegarde, vin rouge, 10 deg., 18 fr. 50 le degré ; Laudun, 300 hl., 8 deg. 9, 17 fr. le degré ; La Calmette, 140 hl., 8 deg., 138 fr. l'hl. ; Gallician, 450 hl., 10 deg. 6, 195 fr. l'hl. ; 1000 hl., 10 deg., 18 fr. le degré ; Beauvoisin, 1000 hl., 9 deg., 18 fr. le degré ; 1000 hl. 10°5 à 11 deg., 200 fr. l'hl. ; Aimargues, 1500 hl., 7 deg. 3, 102 fr. ; Nimes, 2000 hl. 7 deg. 5, 100 fr. ; Combas, 400 hl., 8 deg. 2, 130 ; Crespian, 200 hl., 8 deg. 8, 140 fr.

Syndicat de Béziers-Saint-Pons. — Bessan, vin blanc bourret, 1200 hl., 9 deg., 150 fr. l'hl. ; Cazouls-les-Béziers, vin rouge, 1300 hl., 10 deg., 173 fr.; Cers, 800 hl., 8 deg. 2, 135 fr. ; Cessenon, 500 hl., 10 deg.. 180 fr. ; Colombiers, faible couleur, 800 hl., 7 deg. 3, 126 fr. ; Maureilhan, 200 hl., 7 deg. 7, 120 fr. ; 100 hl., 8 deg. 4, 140 fr. ; 400 hl., 8 deg. 2, 140 fr. ; blanc, 700 hl., 10 deg. 4, 188 fr. ; Servian, rouge, 1600 hl., 9 deg. 4, 157 fr. ; 1300 hl., 9 deg. 6, 161 fr. ; 300 hl., 9 deg., 160 fr. ; Saint-Thibéry, 500 hl., 8 deg. 8, 140 fr. ; Vias, 2.400 hl., 9 deg. 5, 158 fr. ; Villeneuve-les-Béziers, 1700 hl., 8 deg. 7, 140 fr. ; 160 hl., 8 deg. 8, 140 fr. ; 900 hl., 8 deg. 5, 140 fr.

L'hecto nu, suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — **On cote :**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 12 nov.	Cours du 19 novemb.
8°	Vins nouveaux		Vins nouveaux
9°	140 à 195 fr.	8 à 12°	
10°			8 à 11°
11°		16,50 à 17 fr. le d.	120 à 170 fr. l'hecto
11 à 12°			
12 à 13°			

Fédération du Var. Ventes effectuées. — Coopérative Vinicole de Barjols : Courant septembre, ventes faites avant récolte : 1.300 hl. blanc, 11 deg. à 185 fr.; 800 hl. rouge, 11°8, à 180 fr.; 400 hl. rouge, 10°7, à 170 fr.; 350 hl. Jacquez, 13°5, à 22 le degré ; — « L'Arçoise » Les Arcs-sur-Argens : 4.000 hl. vin rouge, 11°2, à 185 fr.; — Coopérative Vinicole Le Val : 1.580 hl. vin rouge à 182 l'hl.; 780 hl. vin blanc à 195 fr. 50; — Coopérative Vinicole Neoules : 260 hl. vin rouge 10°6, à 100 fr.; — Coopération Vinicole Taradeau : 310 hl. vin rouge 11°3 à 185 fr.

Fédération du Var. — Coopérative Vinicole Le Luc : Récolte 1927 : 9.200 hl. vin rouge ; — Coopérative Vinicole Barjols : Récolte totale 1927 : 6.600 hl. ; réservé 800, vendu 285 fr , reste 2.350 hl. ; la récolte de 1926 avait été de 4.350 hl. ; — Coopérative Vinicole Taradeau : Récolte totale 1927, 3.250 hl. ; réservé, 120, vendu 310, reste 2.820 hl.

Fédération du Vaucluse. — Ventes effectuées. — Cave des Vignerons de Rasteau Côtes-du-Rhône : 9.000 kilos environ lie liquide à 70 fr. les 107 kilos base 13 degrés ; 90 hl. eau-de-vie de marc à 70 degrés, au prix de 836 fr. 45 l'hl. d'alcool.

Fédération des Basses-Alpes. — Ventes effectuées. — Coopérative Vinicole Pierrevert : 1.000 hl. rouge 10°5 à 185 fr. ; Récolte 1927 : 3.200 hl. dont 1/5 blanc 10°8, vendu à ce jour, 1.000 hl. ;— Coopérative Vinicole Villeneuve : Récolte 1927, 2.600 hl. vin rouge, 300 hl. vin blanc. Total, 2.900 hl.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Coopérative Vinicole Venelles : 100 hl. rouge 9°4, à 170 fr. ; — Coopérative Vinicole Rousset : greffes rouge à 186 f.. l'h. ; 200 hl. 186 fr. ; 300 hl. 186 fr. ; 250 hl. 186 fr. ; — Coopérative Vinicole Fuveau, 600 hl. Jacquez 12°5 à 190 fr. ; — Coopérative Vinicole Cuges-les-Pins : 500 hl. trois-six de marc 100 degrés, à 800 fr. l'h. •

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Coopérative Vinicole Fuveau : Récolte totale 1927, 6.200 hl. ; réservé, 3.297 hl. ; vendu, 600 hl. ; reste à la vente, 2.303 hl. ; — Coopérative Vinicole des Coteaux d'Eguilles : Récolte totale 1927, 10.000 hl. ; — Coopérative Vinicole Marignane : Récolte totale 1927. 6.012 hl. ; — Cave des Vignerons Saint-Andéol : Récole totale 1927, 11.200 hl. récolte 1926, 5.100 hl. ; — Coopérative Vinicole Rousset : Récolte totale 1927, 12.000 hl. ; réservé 1.500 kl. ; vendu, 1.100 kl. ; reste à la vente, 9.400 hl. ; — Coopérative Vinicole Istres : Récolte totale, 3.000 hl. ; — Coopérative Vinicole Guges-les-Pins : Récolte totale 1927 : 3.400 hl. vin rouge.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — La situation est sans changement et il en sera ainsi tant que l'on ne connaîtra pas les chiffres fixant la récolte de 1927. Les affaires sont peu actives, du moins en ce qui concerne les vins courants ; il faut noter une certaine fermeté des cours. Pour les vins fins, on signale des achats en vins bourgeois du Médoc et surtout en vin blancs principalement ceux de la rive gauche de la Garonne. Le fait principal de la deuxième quinzaine a été la vente à des prix très élevés des vins du Château d'Yquem, récolte 1926 et 1927 et du Château Filhot 1927. Le prix des vins courants de 1927 est pour les rouges de 2.000 à 2.200 francs le tonneau nu et pour les blancs, de 2.200 à 2.400 francs.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Mâcon.** — Voici les cours cotés à notre Bourse des vins du 12 novembre : Mâconnais rouges ordinaires, de 300 à 340 francs ; Mâconnais rouges supérieurs, de 380 à 450 fr. ; Beaujolais ordinaire, de 450 à 500 fr. ; Beaujolais grands crus, de 550 à 800 fr. Blancs Gamays de 350 à 400 fr. ; Blancs Chardonnay, de 550 à 600 fr. Le tout suivant degré, pour les 216 litres nu, soutiré, enlèvement décembre. Les transactions sont toujours calmes.

MARNE. — **Epernay.** — La récolte en Champagne est très déficitaire. La qualité est celle d'une année moyenne, le degré des vins varie de 9° à 9°5.

Il ne reste pas de vin à vendre ; le tout s'est traité à la récolte au prix de 10 fr. le kilog de raisins pour les premiers crus et les autres pays au tarif de l'échelle.

ALGERIE. — Alger. — Du 12 novembre 1927.

Vin rouge, 1er choix, 15,25 à 16,«« ; 2e choix, 14,25 à 14,75 ; 3e choix, 9,25 à 13,00 le degré.

Vins blancs, de raisins rouses, 13,50 à 14 fr.50; blancs de blancs, 15, à 15,50.

Oran. — Récolte 1927. — Vin rouge, 14,75 à 15,25 le degr. ; supérieur, 15,50 à 16 fr.50; rosé, 14,75 à 15 fr. 50 ; blanc, à 16 le deg. Nu, à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à »»» fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »«« à »«» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, «««« à »»«« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 410 à 440 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. 3/6 vin 86°, 800 à 815 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, ««» à »»» ; 3/6 marc, 86°, 700 à 710 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, »»» à 425 fr.

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de ««» à 980 fr. ; marc 825 à 840 fr. Eaux-de-vie marc, «»« à »»« fr. les 1000 degrés.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 830 à 850 ; 3/6 marc, 86°, 710 à 725 ; eau-de-vie de marc, 400 à 425 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 18 novembre 1927

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. »» à 6,«« le degré casser.	
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. 50 le degré acidité totale.	
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 75	—
— — au-dessus.....	4 fr. »» à » fr. »»	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. »»	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance accélérée vers plus de baisse, réaction inévitable après la spéculation effrénée de l'été. Unique palliatif : limiter l'extraction et attendre patiemment l'épuisement des stocks. Autre conseil d'avenir jamais écouté d'ailleurs : éviter les hausses exagérées qui paralysent la consommation.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 22 novembre 1927.

	novembre	décembre	janvier-février
	—	—	—
Blé	149,50-149,75 P.	151,50-151,75 P.	153,50 P.
Seigle.....	125 N.	125 N	125 N.
Avoine noire.	103,25 P.	104,75 P.	106,50 P.
Avoine.....	102 N.	102 N.	102 N.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 13 au samedi 19 novembre 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	7	0	14	11	»	3	6	—2	13	12	0.2	9
Lundi.....	5	—3	16	10	«	«	3	0	15	6	»	1
Mardi.....	7	4	15	7	»	»	3	—1	14	6	»	»
Mercredi...	14	2	12	11	»	»	4	3	11	6	5	»
Jeudi.....	»	»	13	10	»	21	»	»	16	13	»	0.7
Vendredi...	10	5	13	7	»	19	8	0	19	14	»	1
Samedi.....	11	0	»	«	»	»	7	1	»	»	0.1	»
Total....	830	416	965	457	110.8	211	849	371	893	411	70.6	208.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	10	1	12	14	1	2	3	—2	16	13	«	»
Lundi.....	6	—5	13	10	»	1	0	0	21	10	«	»
Mardi.....	7	4	12	7	0 3	«	4	—4	19	6	»	»
Mercredi....	13	5	13	12	0.3	»	1	—2	17	8	»	«
Jeudi.....	«	«	13	14	»	5	»	«	19	13	«	«
Vendredi...	11	5	11	9	»	»	2	2	22	8	«	»
Samedi.....	13	0	«	»	»	»	3	—4	»	«	«	«
Total....	974	505	876	623	180.7	197.2	756	328	1008	449	52.1	235
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	4	0	19	13	3	«	6	1	19	16	0.3	»
Lundi.....	3	—1	22	5	2	»	4	—2	22	8	«	»
Mardi.....	2	—7	18	3	»	»	6	—4	21	8	«	»
Mercredi....	5	»	»	9	»	»	5	—3	19	9	«	»
Jeudi.....	»	«	19	12	»	1	»	«	18	13	»	«
Vendredi...	12	2	20	6	»	14	10	4	20	13	»	1
Samedi.....	1	—3	»	»	»	«	5	—4	»	»	«	»
Total....	952	316	1018	337	36.3	111.1	1013	378	1102	571	112.6	140.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	10	—2	15	8	«	»	10	3	23	16	5	»
Lundi.....	6	—5	19	9	»	»	7	2	24	12	»	«
Mardi.....	8	2	15	9	0.5	«	8	—1	23	12	«	»
Mercredi....	12	4	18	10	»	»	8	—4	20	12	»	«
Jeudi.....	»	«	13	11	»	1.6	»	»	15	»	«	»
Vendredi...	13	—1	14	7	»	9	12	—1	20	»	»	«
Samedi	11	5	»	«	»	«	17	9	»	«	»	«
Total....	1010	416	1044	473	111.7	136.8	1123	501	1194	680	75.7	110.2
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	11	—1	15	10	1.1	»	9.0	2.7	18.3	14.9	«	0.6
Lundi.....	6	—1	25	5	»	«	9.0	—2.9	21.1	13.5	»	»
Mardi.....	6	»	21	14	»	»	11.0	—4.8	18.0	14.0	«	0.8
Mercredi...	7	—2	19	13	0.1	»	13.5	—4.0	16 9	14.2	»	2.4
Jeudi.....	»	«	19	12	»	»	11.3	—0.9	17.9	15.5	»	12.7
Vendredi...	5	—3	17	6	»	10	15 9	5.9	14.3	7.9	15.6	0.2
Samedi.. ..	10	4	»	»	»	«	14 8	10.3	16.9	4.9	4.8	0.4
Total....	1035	456	1035	622	119.9	121.1	1276.9	532.7	1190.8	630.	55.9	139.
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	16	6	»	14	»	0.2	13	12	17	14	«	»
Lundi.....	8	3	20	11	»	«	16	«	23	19	»	»
Mardi.....	10	«	20	15	«	1	14	14	24	20	11	»
Mercredi.....	10	6	16	15	«	«	11	«	21	17	»	«
Jeudi.....	»	»	18	15	«	»	«	«	»	14	«	5
Vendredi....	4	1	21	7	»	13	18	»	»	14	»	2
Samedi.....	16	6	»	»	»	»	»	»	»	»	»	«
Total.....	1191	660	1237	775	27.1	66.8	466	175	490	677	15	18.

Observations. — Automne